

Small rectangular label with illegible text.

Handwritten number 23.

47 58
Small rectangular label with handwritten text.

23

THE
KANAKA SASTRAM

இந்தியாதேசத்து ஜனங்களுக்கு
பெரும்பாலும் உதவியாகு மென்று
மிக்க ஆராய்ச்சி செய்து

சிறுமணவூர்
முனிசாமி முதலியாரால்
இயற்றப்பட்ட

கனக சாஸ்திரம்
வினா அனா-12.

சென்னை :

சிறுமணவூர். முனிசாமி முதலியார் ஸன்ஸ்
அவர்களாற்றமது

சிவகாமவிலாச அச்சுக்கூடத்திற்
பதிப்பிக்கப் பெற்றது.

Registered Copy Right.

இரண்டாம் பதிப்பு.

1919.

அட்டவணை.

1 கஸ்தூரிசெய்கிற பாகம்	1
2 ஷெ 2-வது முறை	5
3 ஷெ 3-வது முறை	7
4 பச்சை கற்பூரம் செய்யுமுறை	8
5 ஷெ வேறு முறை	11
6 துரிசில் செம்புசெய்யுமுறை	12
7 செம்பைதம்பாக்கு செய்யுமுறை	13
8 கெம்பு செய்யுமுறை	14
9 முத்து செய்யுமுறை	16
10 பெருங்காயம் செய்யுமுறை	18
11 வெள்ளைப்பெருங்காயம் செய்யுமுறை	19
12 கற்பூரம் செய்யுமுறை	21
13 மேற்படி வேறுமுறை	"
14 சாம்பிராணி செய்யுமுறை	22
15 சோம்புராட்டர் செய்யுமுறை	"
16 பன்னீர் செய்யுமுறை	23
17 ஒமவாட்டர் செய்யுமுறை	24
18 மிளகுத்தலைம்செய்யுமுறை	25
19 ஒமத்தலைம் செய்யுமுறை	28
20 ஜாதிக்காய்தலைம் செய்யுமுறை	31
21 ஏலக்காய்தலைம் செய்யுமுறை	32
22 மிளகுப்புளிப்பு செய்யுமுறை	"
23 இஞ்சிப்புளிப்பு செய்யுமுறை	33
24 பூண்டுப்புளிப்பு செய்யுமுறை	34
25 குங்குமப்பூ செய்யுமுறை	35
26 இரசமணி செய்யுமுறை	36
27 மேற்படி வேறு முறை	41
28 அயமணி செய்யுமுறை	42
29 மண்பவளம் செய்யுமுறை	43
30 புட்பங்கலின் சுத்தெடுக்கும் முறை	44
31 வெள்ளை சுற்கண்டு செய்யுமுறை	"
32 தேங்காய்வெண்ணை செய்யுமுறை	46
33 பாதம் வெண்ணை செய்யுமுறை	"
34 மீன்வெண்ணை செய்யுமுறை	47
35 கோழிமுட்டை முறபா செய்யுமுறை	"

முற்றிற்று.

கனக சாஸ்திரம்

சிவம்சற்குருமயம்:

கண்ணோக்கும் இடமெல்லாம் கடவுள்காப்பு.



இந்தியர்-ஜீவனப்படிப்பு என்னும்

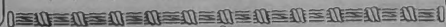
கனக சாஸ்திரம்.

கவ் தூரி செய்கிற பாகம்.

புனகு	விராகனிடை.	3
பச்சைகற்பூரம்	"	3
காகக்கட்டி	"	3
வெள்ளெருக்கன்பால்	"	1
* கொச்சி முளகாய்	"	2
குங்குமப்பூ	"	4
மாம்சினி	"	8

* கொச்சி முளகா பென்பது மிகவும் சிறிசாயும், ஊசிபோலும் உள்ளது அதை சீமைமுளகா பென்றும் சொல்லுவார்கள். அந்த முளகாயை சுற்று அதிகமா கச்சேரிகத்து வெய்யலில் உலர்த்தி காம்புகளைகளிப் போட்டு தனி மிளகாய்மாத் திரம், இரண்டுவிராகனி டை நிறுத்தெடுத்து மேற்படி சர்க்குகளுடன் கோத் துக்கொள்ளவேண்டியது.

இந்தப்படி ஷெ 7-சரக்கையும் இடைபோல் நிறுத் தெடுத்து கலுவத்திட்டு அப்போது அறுத்த (முசல் உதிரத்தை) கொஞ்சம் கொஞ்சமாய்விட்டு அறைக்க



கனக சாஸ்திரம்.

வேண்டும் முசுல்திரத்தம் அதிகமாய்விட்டால் கஸ்தூரி
சோதனைக்கு வராத. ஆகையால் ஷெ உதிரத்தை
சிதானமாய்விட்டு கண் மைபைப்போல் அறைத்து
ஆலம் இலைகளைக் கொண்டுவந்து அவற்றின்மீது இம்
மருந்தை போல்கொட்டுபருமனாகத்தடவவேண்டும்.
அப்படி எத்தனையிலைகள் செல்லுமோ அத்தனை யிலை
களிலும் இம்மருந்தைத் தடவி வெய்யலும் காற்றும்
படவொட்டாமல் கண்ணாடி பிரவுக்குள் ஒன்றோடொ
ன்றுபடாமல் வரிசையாகவைத்து மூன்றாவதுகாள் யெ
டுத்து ஒவ்வொருயிலையாக பலகையின்மீது வைத்துக்
கொண்டு கடிதங்களில் ரூல்போடுவதுபோல பேனாக்
கத்தியினால் நெடுக்கும் குறுக்குமாகக்கீரி வழித்துக்
கொண்டால் டைமன் பில்லைகள் போல அதிர்ந்துவிடும்.
இந்தப்படி மருந்து முழுதும் யெடுத்துக்கொண்டு ஒரு
கல்கார்க்கு சோளில் புறுகுசட்டம் துண்டு ஒருபுளியங்
கொட்டைப்பிரமாணம் முன்னுடியாய்ப்போட்டு அத
ற்குமேல் இந்த கஸ்தூரியைப்போட்டு கார்க்கு அடை
த்து நாய்த்தேலினால் காற்றுப்போகாமல் மூடி கயற்
ருல்கட்டி பஞ்சநிரப்பிய தகரப்பெட்டியில் வைத்து
பாக்கின்செய்து பிரவுக்குள்வைத்து 15-நாள் பொறுத்
தெடுத்து உபயோகப்படுத்தவும். ஆனால் யெப்பொழு
தும் காற்றுப்போகவெட்டாமல் சீஷாவின் வாய்புறத்
தில் நாய்த்தேலினால் கட்டி பஞ்சநிரப்பிய சிறுபெட்
டிக்குள் வைத்துக்கொண்டிருக்கவேண்டும். ~~இ~~ கய
மான உற்பத்தி கஸ்தூரியை சோதிப்பதுபோலவே
இந்த கஸ்தூரியையெத்தனைவிதமாக சோதித்தபோதி
லும் ஒருகாலும் பின்வாங்கமாட்டது சோதனைக்
கெல்லாம் ஜெயித்துநிற்கும்.

கனக சாவ் திரம்.

கஸ் தூரியின் சோதவண.

சுத்தமான போகணிச்சட்டியிலாவது பெரியபீங்
கான் கோப்பையிலாவது நிரம்ப ஜலத்தைவிட்டு
அந்த ஜலமானது அரைவு அடங்கி தன்னிலையில்
நின்றபிறகு ஒரு அரிசியை கஸ்தூரியெடுத்து அந்த
ஜலத்தினுடைய போட்டால் உள்ளுக்கு அமிழ்த்தாமல்
மேலேயே மிதந்துகிற்கும் மயிரிழைபோல் கரைந்து
காலிறங்கும் (2-வது) ஒரு அரிசியை கஸ்தூரியெடுத்
து நெருப்பிலிட்டால் ஊசிமுனைபோல் புனையெழும்
பும் சுடலைவாசம்விசும் பளிச்சென்று வெடித்துப் பிரி
யும், (3-வது) வெள்ளைப்பூண்டாவது வெங்காயமாவது
நன்றாய் நசுக்கி அந்த ரசத்தை இடது உள்ளங்கையில்
தடவிக்கொண்டு அரிசியை கஸ்தூரியை அதன்மீது
வைத்து மருகரத்தால் மூடித் தேய்த்து முகர்த்துப்பார்
த்தால் நெட வரசங்களை நீக்கி கஸ்தூரிவாசமே விசும்.
(4-வது) நெட கஸ்தூரியை சிறு துரும்பினால் தொட்டு
நாக்கிலிட்டால் ஊசியினால் குத்தினதுபோல் கடுங்
காரமேறி நாலைத் துடிக்கச்செய்யும், ஆயுர்வேதபண்
டிதர்களும், வைத்திய அனுபவமுள்ள பெரியோர்களும்
இன்னு மனேகவித சோதனைகளும் செய்வார்கள்.

2-வது, வேறு முறை.

கஸ் தூரி செய்திற பாகம்.



1 ஏனக்காயிலெடுத்த அரிசி	தலாம். 1
2 ஜாபத்திரி	" 1
3 சிமைக்கிலிக்கிழங்கு	" 1
4 குறிவேர்	" 1
5 சன்னருஷ்டம்	" 1

கனக சாவ் திரம்

6 லவுங்கம்	12
சந்தன அத்தர் அல்லது தாமும்பு அத்தர்	12
உயர்ந்த பன்னீர்	பலம் 12
அமர்குட்டு என்னும் மாம்பிசினி	பலம் 6

முதற்குறித்த ஆறுசாக்குகளையும் இடித்து பவுடர்செய்து ஒரு கோப்பையில் வைத்துக்கொண்டு (இரண்டாவது) அமர்குட்டு என்னும் மாமாத்துப்பிசினியை பொடிசெய்து ஒரு கோப்பையில்போட்டு ஷெ 12 பலம் பன்னீரைவிட்டு இரண்டுஜாமம் ஊரவைத்து கையால்பிசைந்து அதிலுள்ள கல் மணல் செக்கை இவைகளைப் பிழிந்தெடுத்து விட்டு அந்த தெளிவை இறுத்துக்கொண்டு அதில் (ஒரு விராகனியை) வெள்ளைப் பாஷாணத்தைப்போட்டு நன்றாய்க் கலக்கச்செய்து இரண்டுபாகமாய் பிரித்து இரண்டு கோப்பையில் வைத்துக்கொண்டு முன்னே பவுடர் செய்துவைத்திருக்கும் அறுவகைசேர்ந்த சூரணத்தை கலுவத்திலிட்டு இரண்டுபாகமாய் பங்கிட்டிருக்கும் பாஷாணக்கலப்பு ஜலத்தின் ஒருபாகத்தைவிட்டு ஒருஜாமம் அறைக்கவும் அப்படி அறைத்து ஆனபின்பு அந்த மருந்துடன் கால் துலாம் புணுகுபோட்டு மத்ற பாதிஜலத்தையும் விட்டு அறைக்கவேண்டியது கண்மைக்கு நிகராக அறைத்தபிறகுமுன்வாங்கிவைத்திருக்கும் கால் துலாம் அத்தவைவிட்டு அறைத்து வழித்தெடுத்து பிங்கான் கோப்பையில்போட்டு வெய்யலில் வைக்கவும், கொஞ்சம் நூராயிருக்கும்போதே பெடுத்து கையால்பிசைந்து சிறுபொடிகளாக உதிர்த்துக்கொண்டு மறுபடியும் கோப்பையில்போட்டு (கால்தோலா புணுகு)சேர்த்து நன்றாய்பிசைந்து கல்கார்க்கு சிஷாவில்போட்டுவாய்ப்புறத்தில் காத்து புகாமல் துணியினால் நன்றாய் சுத்தி

சனக சாவ் திரம்.

அதன்மீது ஒருசுத்து கோணிப்பட்டையால் சீஷா
வின் முழுதும் சுத்திக்கட்டி பூமியில் கெஜ ஆழத்தில்
குழிவெட்டி அதற்குள் சீஷாவைவைத்து சீஷா நிற்க
வேண்டிய அளவுமட்டும் மணலினால்முடி அதன்மீது
மண்ணைக்கொட்டி அமர்த்தி அப்படியே 10-நாள் பூமி
யில் இருக்கச்செய்து 11-வது நாள் யெடுத்துமேற்கவ
சங்களை நீக்கி வரப்புறத்திற்கு நாய்த்தோலினால் முடிக்
கட்டி பஞ்சகிரப்பிய சிறுபெட்டிக்குள் வைத்துக்கொ
ண்டு வேண்டியபோது உபயோகப்படுத்தவும்.

3-வது, வேறு முறை.

கஸ் தூரிசெய்கிற பாகம்.

சுத்திசெய்த வாளப்பருப்பு	துலாம்	1
மாம்பிசினி	"	1
ஊசிமுளகாய்	"	$\frac{1}{2}$

முன்குறித்த இரண்டு சரக்கைமாத் திரம் வெவ்
வேறாகக் கோப்பையில் அந்தசரக்கின் அளவுக்குஅதி
கப்படாமல் மிதமாக ஜலத்தைவிட்டு மூன்றுநாள்
வரையில் வெய்யலில்வைத்து நாலாவதுநாளையெடுத்து
கலுவத்திவிட்டுகாம்புநீக்கிய ஊசிமுளகாய்வெய்யலில்
உலர்த்தி யெடுத்து (கால்தோலா) நிறுத்து மேற்படி
கலுவத்திலுள்ள மருந்துடன் சேர்த்து அறைமணிநே
ரம் அறைத்து அதன்பிறகு (கால்தோலா புணுகும்)
இரண்டு குண்டுமணியிடை (வீரமும்) சேர்த்து அறை
க்கவும், அப்படி அறைக்கும்போது இந்த மருந்துக்கு
முதற் சரக்காயுள்ள வாளப்பருப்பின் எண்ணை கசிவு
கிளப்பும்போது அறைப்பை நிறுத்திவிடவேண்டியது.
ஆகிலும் அறைப்பு சரிவரயேறுமளவும் அறைத்து கஸ்
கார்க்கு சீஷாவில்போட்டு வரப்புறத்திற்கு துணி

கனக சாஸ்திரம்.

சுத்தி அதற்குமேல் சில மண்ணெய் மணல்பூரில்
கெஜ அழம் குழிவெட்டி 21-நாள் புதைத்துவைத்து
அதன்பிறகு யெடுத்து சில சீக்கி நாயத்தோலினால் வா
ய்ப்புரம் முடிக்கட்டி பஞ்சகிரப்பிய சிறுபெட்டியில்
வைத்துக்கொண்டு வேண்டியபேரது உபயோகப்படுத்தி
தவும்

பச்சை கற்பூரம்

செய்ய முறை.

- | | |
|-------------|------------------|
| 1 லவங்கம் | 4 ஏலரிசி |
| 2 மிளகு | 5 சிளியூரல்பட்டை |
| 3 சாம்பிரணி | 6 பூஞ்சாந்து. |

(முதலாவது) இவைகளை தனித்தனியாக வகை
க்கு முக்கார்பலம் யெடுத்து இடித்து வஸ்திரகாயம்
செய்து சேதாரம்போக, சுத்தமானருணத்தில்வகை
க்கு (அறைப்பலம்) யெடுத்து ஒன்றோடொன்று கலக்
காமல் வெவ்வேறாக வைத்துக்கொள்ளவேண்டியது.

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 7 திருமஞ்சம் பட்டை | 10 செண்பகமொக்கு |
| 8 பூலாக்கிழங்கு | 11 சந்தனத்துள் |
| 9 கோரைக்கிழங்கு | 12 கருவாப்பட்டை |

மேற்சொன்னபடியே மற்ற ஆறுசரக்கையும் தனித்
தனியாக இடித்து விஸ்திரகாயம் செய்து வகைக்கு
(அறைப்பலம்) நிருத்தெடுத்து தனித்தனியாய் வைத்
துக்கொள்ளவேண்டியது.

உயர்ந்த கற்பூரம் பலம் 1½

சினிஞ்சல் சுண்ணாம்பு (நீரு) ,, 4

இவ்விரண்டும் ஒன்றாய்க்கலந்து (அதாவது) கற்
பூரத்தை பொடியாக உதிர்த்துக்கொண்டு கற்பூரமும்
சுண்ணாம்பு நீரும் ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருபாத்திரத்தில்
வைத்துக்கொள்ள வேண்டியது.

சனக சாஸ்திரம்.

ஒருபடி ஐஸம் பிடிக்கக்கூடிய பிங்கான் கோப்
பைகள் இரண்டு ஒரே அளவாயிருக்கவேண்டும்.
(அதாவது) ஒன்றின்மீது ஒன்றைக் கவிழ்த்து மூடி-
னால் இருவாயும் ஏதுமாயில்லாமல் பொருத்தமாக
இருக்கும்படி. இரண்டு கோப்பைகள் சேகரித்து கற்-
பூமும் சுண்ணாம்பு நீரும் கலந்திருக்கும் பவுடரை
இரண்டு பாகமாகப் பங்கிட்டு ஒருபாகத்தை கோப்-
பையில் போட்டு சமரசமாய் கிரவச்செய்து அதன்
மீது (முதலாவது) பவுடர் செய்திருக்கும் ஆறு சர-
க்குகளையும் நெம்பர்வாரியாய் ஒன்றின் மீது ஒன்றாக
கத்தூளி பிங்கானுக்குள் ஒரேமட்டமா யிருக்கும்படி
மிதமாக அழுத்தி அதன்மீது மற்றபாதி சுண்ணாம்பு
நீரைப்போட்டு மட்டமாப் கிரவி அதன்மீது இரண்-
டாவது குறித்துள்ள மற்ற சரக்குகளையும் நெம்பர்-
வாரியாய் ஒன்றின்மீது ஒன்றாகத்தூளி மிதமாக
அழுத்தி மேற்பிங்கானைக் கவிழ்த்துமூடி வாய்ப்புறத்-
தில் வாசனையோகவொட்டாமல் 5-சிலைமண்ணெய்து
அசைபாமற் காயவைத்து சிலைமண் நன்றாகக்காய்க்த
பின் அடுப்பேற்றவேண்டியது.

அடுப்பேற்றும் விதம்.

சமர் 16-படி தண்ணீர் பிடிக்கக்கூடிய ஒருகூண்
செட்டியை கொண்டுவந்து வாய்ப்புறமாயிவ மேற்-
பாகத்தில் உதடுமுதல் காது அங்குலப் பிரமாணம்
சுத்து அளவாகத் தட்டி யெடுத்துவிட்டு (பிரமக
பாலம்போன்ற) அடிச்சட்டியைமட்டும் யெடுத்துக்
கொண்டு அதற்குள் காதுவிற்கடை உயரம் ஆற்று

கனக சாஸ்திரம்.

மணலைக்கொட்டி மட்டமாகப்பரப்பி அதன்மீது பதங்குகள் அடங்கிய பிங்காணை வைத்து ஆடிப்பீற் சான் மறையும்ப்டும் மணல்கொட்டி சுற்றினும் மேடு உள்ளபிள்ளாமல் மட்டமாக சரளி மேல்பிங்கானில் துற அங்குலம்மறையும்படி மணலைக்கொட்டி சரளி அடுப்பின் மீதேறம் முதலில் இரண்டுஜாமம் ரரியான தியாக யெரித்து காடாக்கினியாக இரண்டுஜாமம் பேரரிக்கலென்னும். (அதாவது) காலே ஆறுமணிக்கு அடுப்பேற்றினால் 4-மணி தேரம் சமாக்கினியாக யெரித்து காறுமணிகேரம் காடாக்கினியாக யெரிக்க வேண்டியது. அிறகு 2½-குண்டுக்கு அதிகமாகவே போன்றும் பற்குள அடையாளம்; மருந்துக்கு போதுமான சடவேறும் பட்சத்தில் ஆடிப்பிங்கானிலுள்ள சரங்குகளின் சத்துகளெல்லாம் மேற் பிங்கானில் பதங்கமேறியிடும் அப்படி பதங்கமேறும் பட்சத்தில் பிங்காணை சுற்றி அமுள்ள மணல் முழுதும் பச்சை சற்குள வாய்விடும் அந்த சமயத்தில் தீயை உறுத்தி விட்டு மருந்து பாத்திரத்தை யாதொன்றும் செய்யாமல் அந்தப்படியே அடுப்பின் மீதே இருக்கச்செய்து மருகான் பாலில் மணலை விலக்கி மருந்து பிங்காணை மையாமலெடுத்து சீதே வைத்து மண்சீலையை எந்தியினால் சீசி யெடுத்து விட்டு மேற் பிங்காணை யெடுத்துப் பார்த்தால் அந்த பிங்கான் முழுதும் பச்சைகு சிறமான பச்சை சற்குளம் படிந்திருக்கும். அவைகளை பன்னையோடையாலாவது பேனாக்கத்தியாலாவது பத்தமாக வழிக்தெடுத்து வீசாவில் போட்டு வைத்துக்கொள்ளவும்.

கனக சாஸ்திரம்.

(வேறு விதம்.)

பச்சைகற்பூரம் செய்யுமுறை.

ஏலக்காயின் அரிசி	பலம்	1
கற்பூரம்	"	1
கல்கண்ணம்பு நீர்	"	1
உழுமண்	"	1

இந்த நாலாவகையும் கனித்தனியாய் மெல்லிய படிபாசாய்ச் செய்து ஒரே அளவான இரண்டு பீம் கான் கோப்பைகள் கொண்டு வந்து உழுமண்டையும் சுண்ணாம்பு நீரையும் ஒன்றுக்குகலத்து ஒரேகோப்பையின் அடியில் போட்டு மேடுபள்ளமின்றி சுமாமாய் நிரவி மற்ற இரண்டுசரக்குகளையும் ஒவ்வொன்றாக ஒன்றின்மீது ஒன்றாகத்துவி மிச்சமாக அழுத்தாமல் மிதமாக அழுத்தி அதன்மீது அரிசேக்கு இடித்தபடி ஓருபலம் தூளை, இம்மருத்தின் மீது முழுதும் பரவும்படி அகலமாகத்துவி ஒரு மட்டமாக விருக்கும் படி அமர்த்தி மேல்கோப்பை மூடி மனஞ்சுத்தமாவை அறைந்து மெல்லிய சீலைபில் தடவி எடுத்து - என் சி சீலை செய்து காய்த்தபின்பு முன்னே செல்லிய பச்சை கற்பூர முறைபோல அகலமான எட்டிபில் முன்னடியாய் இரண்டு விறக்கடைப் பிரமானம் மண்டைக் கொட்டி மட்டமாகப் பரப்பி அசன்மந்து மருத்து பிங்காளை வைத்து மருத்து நிரம்பிய அடிப்பிங்கான் யெவ்வளவு உயரமுளதோ அதுவட்டியும் மண்டைக் கொட்டி மேற் பிங்கான் பூர வெளியில் தெரிய

கனக சாஸ்திரம்.

திருவட்டம்போல) பில்லையாகப்பாப்பி அனாயவொட்
டாமல்வைத்துவிடவும். இந்தப்படிசெய்த துருசுவை
ப்பு பகல் 30-நாழிகை, இரவு 30-நாழிகை ஆக 60-
நாழிகைசென்று மறுபல காலைபில் யெடுத்து (கடா
தத்தில்) இறக்கும் ஜலத்தைக் கொட்டி விட்டால்
முன்பு எவ்வாறு அகலத்திற்கு பில்லையாகப் பாப்பி
வைத்திரசமோ அந்த அளவுக்கு அப்படியேசெம்புப்
பில்லையாக விருக்கும். ஆனால், மயில் துத்தத்தின்
கண்மயுகன் லேவன்னமான அழகுக்குப்படித்திருக்கு
மசைகையால் அடிகை விலக்கும்படி. நந்தமாக அலம்பி
கிட்டி செம், பில்லைய நூதாத்தினின்று பெயர்த்
தெடுத்து தம்மாள் வாய் கொடுத்து உருக்கி கம்பி
போல அல்லது தகடுபோல வார்ப்பித்து வைத்துக்
கொள்ளவும். சாதாரண நாயிரங்களுக்குமேல்
இது சந்தமான நாயிரமாயிருக்கும் மற்றபடி
நாயிர அளவிற குபயோகப்படாது.

செம்பை தீப்பாக்கு

செய்ய முறை.

மேற்றொன்னபடி துருச் செம்பையாவது
கடைகளில் கிடைக்கும் சாதாரண செம்பையாவது
ஒருபலம் யெடுத்து ஒரு காசுகனத்திற்குக் குறையா
மல் லேசான தகட்டித்து குப்பைமேலி யென்னும்
மூலிகையை அறைத்து விரல்களத்தில் வைசம்செய்து
ஒட்டிவிட்டு ஒடுஒடி சீலைசெய்து 10-வரட்டியில்
புடம் போடவும். மறுபடியும் யெடுத்து மேற்படி
மூலிகையால் வைசம்செய்து 10-வரட்டியில் புடம்

கனக சாஸ்திரம்.

போடவும், இத்தப்படி பத்துபுடம் போட்டால் கொம்
பிலுள்ள களிப்பற்று தர்பாக்கு கிறந்திற்று வரும்
தாமிரத்திற்குநீய (ஊர்) வராதென்று சொல்லு
கிறார்கள். எனக்கு அனுபவம் இல்லை.

செம்பு செய்யுமுறை.

வெண்பா.

செம்புப்படி செம்புநீர்ந்துப் பதப்படுத்தி வரும்
வெண்பாடு எவ்வளவு தர்பாக்கு கிறந்திற்று வரும்
தாமிரத்திற்குநீய (ஊர்) வராதென்று சொல்லு
கிறார்கள். எனக்கு அனுபவம் இல்லை.

(உ) உவ்விடையென்பது 3 இடை

(க) கவ்விடையென்பது 1 இடை

செம்புப்படிவர் கிரானிடை 2

சோத்துப்பு ,, 1

மயில்துத்தம் ,, 1

நவாச்சாரம் ,, 1

மேற்குறித்த வற்று எவ்வளவு தர்பாக்கு கிறந்திற்று வரும்
தாமிரத்திற்குநீய (ஊர்) வராதென்று சொல்லு
கிறார்கள். எனக்கு அனுபவம் இல்லை.

கனக சாஸ்திரம்.

சார் விட்டு ஒன்று படக்கலக்கும் படிக்கறாய் குளிக்கி
தல்கார்க்கு சீசாவில் விட்டு ஸ்ரீபவரி நேரம் கடுமை
பான வெய்யலில் வைத்து எடுத்துக்கொள்ள வேண்
டும்.

அத்தமாக அண்பிடித்த குர் கம் கொழ்புகளாவது
பட்டைக் கொம்புகளாவது அதிக மட்ட ஜாதியாவிய
கூருப்போக்குக்கல்லுகளாவது. மருநதன் இடைக்
குர் ரியாக 5-விராகளிடை சிறுத்தெடுத்து சீசாவில்
போட்டு கார்க்கடைத்து காற்றுப் புகவொட்டாமல்
வாய்ப்புறத்தில் இரண்டு மூன்று சீக்கந்தி கண்ணாடி.
பீரோவுக்குள் வைத்து 30-நாள் கழித்த 31-வத நாள்
எடுத்து சீசையும் கார்க்கும்பிச்சி கொட்டிக் கா பிங்காள்
கோப்பையில் போட்டு சுத்ததூவம் விட்டு கழுகெடு
த்து மெல்லிய மல்லினியால் நுடைத்து வைத்துக்
கொண்டு வேண்டுமான ஆபரணங்களுக்கு உபயோ
கப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

செய் செய்ப்பொடி செய்வதற்கு முடியாது அப்
படி செய்தாலும் அப்பொடியைப்போல மணல் ரூப
மாகத்தானிருக்கும். ஆகையால் சென்னை, குஜிளி
சுலிளிங் பஜாரில் ஸ்டேஷனெரி சாமான்கள் விற்கக்
கூடிய ஷாப்புகளில் 'சில்வர் பவுடர்' 'கோல்டு பவுடர்'
(Silver or Gold powder) எதுவேண்டு மாகிலும்
கிடைக்கும். அதனை வாங்கிக்கொள்ளவேண்டும்.



கனக சாஸ்திரம்.

முத்து செய்பு முறை.

இலங்காபுரித் தீவிற்கு சுற்றுக் கரைகளின் வட
கொடியாகிய தூத்துக் குடியின் துறைமுகத்தொட்டி
கிழக்கு மேற்கு கெடுங்கரையாகும் துறைமுகப்பாகங்
களில் முத்துச் சிலாகமென்று குறிப்பிட்ட பாகங்
களில் முறையே கடலில் முழுகி யெடுக்கும் சிப்பி முத்
துக்குச் சாமானமாக வைப்பு முத்துக்களுந் செய்யலா
மென்று அனேக வயித்திய சாஸ்திரிகளால் கேட்டிரு
ந்தபடியே திருச்சி - அர்ப்பாடி கரையினர் யென்
பவர் ஒருவர் இரங்கன் - பர்மா-சிங்கப்பூர்-பெணங்கு
முதலிய தூரதேசங்களில் யாத்திரை மூலமாக சாஸ்
திரவிசாரணையில் தாமதித்தபொது மீன்சுண்களினாலே
யே கெட்டி முத்துக்கள் செய்யலாமென்று பர்மா
வயித்திய வைப்பு சாஸ்திரிகளால் முக்கிய முறை
யே சில ஆவரத்திமுடித்ததாக (11-5-11)ல் கம்பெ
மும் ஒருமுறை செய்யும் செய்யவும் தெரிவித்தனர்.
அதேமுறையை இந்நெடு குறித்திருக்கின்றனர்.

செய்பாகம்.

ஒருபடி நல்லுலம் பிடிக்கக்கூடிய மண்பாத்தி
ரம் ஒன்று பிரிந்து சாதம், பனவு சாதம் செய்யக்
கூடிய லோகபாத்திரங்களைப் போல உடனும் வாயும்
அவன்றதாயிருக்க வேண்டும்.

மேற்குறித்தபடி வாய் அகன்ற குண்டுச்சட்டி
யொன்று கொண்டுவந்து அந்த சட்டியின் அகாதிட்
டம் வரையில் சிறுமணி நெல்லின் உமியைக்கொட்டி.

கனக சால்திரம்.

அந்த மயிமின்றிது சனகை மந்தனியை வட்டமாகக்
கிழித்து பொருத்தவைத்து மயிமின் மீது
இரண்டு அங்குல மயம மறுக மிருத்தா னடி அங்
வள ம. பால் செல்லுமோ ம. மயி பார்ப்பால் விடி
வேண்டும்.

{ மொடுவாமின் கன்ற மான் மிதமும் பெரிது }
அதைக்கோண்டு செய்தால் பேரிய
முத்துகளாக விருக்கும்.

சர்ப்போது கண்டத்த மின்புண்ணை (மொடுவாது)
கெஞ்சான்-விதால்-முன்வாரிசு மட்டி வந்த மிளகன்
சார் கிடைத்த பொறினும் மெற்பவ ம. மயிமின்றி பால்
காப்பிய பாண்டதில் வைத்து அரிப்பெற்றி ஒரு
மணிகேரம் வளையில் காலார்க்கிமாக மெரிக்கவேண்
டும். அப்படி அரிந்தும்போது மெற்படி சட்டுவத்தின்
விட்டிருந்த பசும்பாசின் உடலைவந்தவனித்து (காலம்
குலம்) குறைத்து அண்டி கொழுமரின் அர்க சம
யத்தல், அரிப்பின் நிலை அண்டித்து கெற்படியே அந்
யின் முத்துகள் மெரித்து அடகு கனகை வைக்க
வைத்து அதே சட்டியிறுள்ள உதிரில் கொழுசம் மெ
ரித்து முத்தின்மீது போட்டு வளது வளையினால் அணை
த்து (சத்தனம்) குறைப்பதுபோல்) தேய்க்கவேண்டும்
அப்படி தேய்க்கத் தேய்க்க வளையும் கொழுசும்
பரிந்தும் கொள்ளமுடியாது. சிப்பி முத்திநுஞ்சமான
மயிருக்கும். (ஊசி, அகலினம்) குவாரிட்டுக்கொள்ள
வேண்டும்.

Благодаря этому пред.

உரித்த பூண்டுத்திரி	பலம்	10
உரிக்காத பூண்டு	"	10
விளாம் 9 சிசி	"	10
விளாம்பட்டை	"	10
நயமாள பெருங்காயம்	"	10

வினாம்பட்டையை மாத்திரம் சிறப்பொடிகளா
யினால் அகலுவதால் கொடுக்கக்கொண்டு அதன்
புறகழுதாக்களைப் பற்றிப் பார்த்தோம். அதுமணி
தெரிவினைவிட மூன்று மாதங்கள் மாலா மன்று
பாடிகளாகியிருந்தன. அது மூன்று மாதங்களைப் பற்றி
கூறலாம். கொடுக்கப்பட்டிருந்த பதவிக்கைக்
கூறலாம். சிறப்பொடிகளும் மாற்றத்தின் பன்மையாக
யிருந்தது. ஆதிக்கத்தின் பன்மையாக இருந்தது. அதுமணி
பற்றி அதுமணி மூன்று மாதங்களைப் பற்றிப் பார்த்தோம்.
கூறலாம். கொடுக்கப்பட்டிருந்த பதவிக்கைக்
கூறலாம். சிறப்பொடிகளும் மாற்றத்தின் பன்மையாக
யிருந்தது. ஆதிக்கத்தின் பன்மையாக இருந்தது. அதுமணி
பற்றி அதுமணி மூன்று மாதங்களைப் பற்றிப் பார்த்தோம்.



கனக சாஸ்திரம்

வெள்ளொப் பெருங்காயம்

செய்யு முறை.

சாதாரணமாய் கடைகளில் விற்கக்கூடிய கருப் புப் பெருங்காயத்தில் மிகவும் உயர்ந்ததாக (1½) ஒன் றரை வீசை கொண்டு வந்து சுட்டை அல்லது மொச் சைப் பிரமாணம் சிறுகச்சிறுக பொதுகளா யலித்து ஒரு பாண்டத்தின்போட்டு (ஒன்றரைப்படி) பசும்பால் விட்டு ஒருபகல் ஒருதூசி சீரானவத்துமலிகாள் காலை யில் யெடுத்து வாயால் பிசைந்து அதிலுள்ள செக்கை களைன்னாம் பிழிந்து யெடுத்துவிட்டு (அல்லது (ஒன் றைத் துளியிசைட்டு வடிக்கட்டி பிழிந்து யெடுத்துக் கொள்ள வேண்டியது.

மரிக்கிமாவு அல்லது அரைரொட்டி மாவு (2½) இரண்டரை வீசை கொண்டு வந்து ஒரு பாண்டத்தில் வைத்துக் கொண்டு ஒரு கத்தமான பலகையின்மீது மாவைக்கொட்டி முக்ஞை பிழிந்து வைத்திருக்கும் பெருங்காயப்பாலைவிட்டு மாவைப்பிசையசெய்யண்டியது இந்த மாவு முதுமைபுப் பெருங்காயப் பான்பிதம்படி கையிலால் சுன்றாய்பிசைந்து சற்று மாவையாகவிடுத்த பீபாதிலும் யாவும் ஒன்றாய்க்கேற்று ஒரேநம்பலாக வுந்தப் பலகையின் மீதே அணைத்து வைத்துவிட்டு கீழ் குறித்தபடி செய்யவும்.

கனக சாஸ்திரம்.

வெள்ளைப்பூண்டை யிடித்த சாமுநிழிந்து ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்துக்கொண்டு (மேற்படி) பலகையின்மீது வைத்திருக்கும் காயக்கலப்பை அகலமாகப் பரப்பி புண்ணிராத்தை மூட்சமாகத் தெளித்துத் தெளித்து விசைத்துக்கொண்டே வரவேண்டும். ஆகிலும் புண்ணிவாரினை அதிகமாய் வரும்படி சேர்க்கக்கூடாது வெள்ளைப்பூண்டின் சாரம் வெவ்வேறு சேரவேண்டுமோ அவ்வளவு நான் சேர்க்கவேண்டும் பெருங்காய நெடியோடு நிருத்திக்கொள்ள வேண்டியது.

மேற்கொள்ளப்படி பிணைத்தெடுத்த மருத்தை விளம்பி மூட்டுதலினை ஐந்துவருட்களத்தின் பின் கயமாத்தட்டி சேர. பலகையன்மீதே வைத்து சிதறின் மலர்த்தி மதுகாய் அல்லது மூன்றுகள் யெடுத்து சிறு சிறு பிள்ளைகளாகவெட்டி செம்மர டப்பி களிலாவது, நகர்ப்பெட்டிகளிலாவது போட்டு கரற் றப்படாமல் வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

பூந்தான் வெள்ளைப்பெருங்காயம், இந்தபாகத் தைநான் (முத்திரை) வேறையித்தியர்சன் செந்து பாயமாய் பாயமாய் வந்து பாயாய் தேச மென்றும் கங்கத்தாவென்றும், மூர்த்து தேச மென்றும், புது வென்றும், பனமூர்தேசப் பெயர்களைச்சொல்லி விற் பனை சொற்கள் ஐந்துகள். சாதாரண சநுப்புப் பெரும் காயமே உத்தமம்.

கனக சாவ் திரம்.

கற்பூரம் சொப்பு முறை.



வாழைக்கிழங்கு யிடித்த சாறு	படி. 10
வெள்ளைக் குங்கிலியம்	விரை ½
வெடியுப்பு	,, ½

மேற்படி கூப்பையும் குங்கிலியத்தையும் பவுடராக யிடித்து சொப்புப் பாதத்தில் போட்டு வாழைக் கிழங்கு சாற்றை விட்டு அடுப்பேற்றி கமலாக்கினியாக வெரித்துக் கொண்டு வாவேண்டியது அப்படி வெரிக் கும் பொது சுகசகன அடியில் போட்டு சுருக்கிப் போத வொட்டாமல் கதாவச்சொண்டை மீதற்கவேண்டும் இதிலுள்ள நனமெல்லாம் கண்டி குதம் போல் வரும் போத (பூவாப்பட்டை தைனம்) குதமுடி விட்டு நன்றாய்க்கொரி புட்டுபோலாதும் சமயத்தில் இறக்கி ஆறவைத்து நன்றாய் அறியபின் மலிசலாகுக் கொடுத்தி மெறித்த பதப்பாணையில் போட்டு பூசில் புதைத்து 11-வது நாள் மெறித்து உபயோகப்படுத்தவும். இம் முறை என்னனுபவமல்ல.

வேறு முறை.

கற்பூர பாகம்.



வெள்ளை குங்கிலியம்	விரை ½
வாழைக்கட்டைச் சாறு	படி. ½

இவ்வாண்டையும் சைம்புப் பாதத்தில் விட்டு நன்றாய்க்கனாத்து அடுப்பேற்றி பூசில் (காப்பை) போடித்துப்போட்டு தீழ்மலக கண்டிமலகம் கொ

கனக சாஸ்திரம்.

திர்கவைக்கவும்; நிறைவாகக் கண்டிப்போலாகும் போது சிற்புமணர்கொண்டே நெருங்கா எடைவிட்டு கண்டிக்கொரி கட்டிப்போதும்போது கல்ல ஜலம் மிதக்கவிட்டு இறக்கி ஆறவைக்கவும் என்றும் அறிபவிற நு சிவசிவஉருண்டைகொகர் செய்நுகொள்ளவும்.

சாம்பிராணி செய்யு முறை.

———(1)———

வெள்ளைக் குங்கிலியப் பவுடர்	வீசை ½
வாழைக் கட்டைச்சாறு	படி ½

இவ்விண்ணெட்டும் செப்பும் பாத்திரத்தில் விட்டு அடுப்பேற்றி நியெரித் துகிலி ரிக்கொண்டே வரும்போது புளியம் பானி ஒன்றிரண்டாய் இடித்த தூளும், சக்தனாத்தூளும் வகைக்கு(5)பலம், ஆத்துடன் போட்டுக்கொள். பாதுபோல் ஆனவடன் இறக்கி ஆறவைத்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

சோம்புவாட்டர் செய்யு முறை.

———

சோம்பு	வீசை 1
சுத்த ஜலம்	படி 5

செம்படி சோம்பை 3-படி ஜலத்தில் போட்டு ஆறுநாள் வகையில் ள்ளவைத்து எட்டாவதுநாள் வரையில் என்னும் யந்திரத்தில் போட்டு அதோடு கூட மறு படியும் ஆறுபடி ஜலம்விட்டு அடுப்பேற்றி முன்சொன்னபடி 8-திராம் பிடிக்காச் கூடிய சிஷாக்கள் 12க்குக் குறையாமல் பிடிந்துக்கொள்ளலாம். விபாபாரத்திற் காசுலேண்டி அதேசாரத்தில் இன்னமும இரண்டோ ருபடி ஜலம் விட்டு அடுத்தபாசலும் உற்பத்தி செய்து கொள்வார்கள்.

கனக சாஸ்திரம்.



பர்வீர் செய்யு முறை.

குலாப்து	வீசை	1
சக்தண சிரா	பலம்	15
கிளியூரல் பட்டை	"	5
சம்பங்கி மொக்கு	"	3
சாம்பிராணி	"	2½
பெரு லவுங்கப்பட்டை	"	2½
ஜாதிகோஷ்டம்	"	2½
கிச்சிலிக்கிழங்கு	"	2½

இவைகளை ஒன்றிசண்டாபிடித்து நினைக்க இரக்
கக்கடிய (வாலை) பொன்னம் மேற்காட்டிய பாத்திரத்

கனக சாஸ்திரம்.

தில் போட்டு 20-ம் துலம்விட்டு சுட்டுதான் ஊரவைத்து உள்பதாவதான் ஆய்விப்பற்றி நினைவிக்கவும் ஆப்பம் பெரிஞ்ஞம்போது (வாங்கின்) போற்பாகத்தி ஹின் கனகானது கொழிப்போகன் ஆய்விப்போது மூற்றி மூலி துளாது கனகவிட்டுக் கனகம் - வாங்கென்மம் இத்தரம் செய்கால் மாத்திரம் வாக் உயன்னம் பாத்திரத்தின் உள்பெரி நுக்குது ஆவித்தண் ஹிர் கனகவென்மம் தும், ஆப்படி பிறங்கும் பன்னி மானது போற்கொன்ன 20-ம் து ஐத்திற்கு 12-அடி ஸ்ரீபுக்ஷக்கடிய அறைப்படிதான் கமர்ச் 60-ம் படி பன்னி வாங்கென்மம். இதே விதமான பர்மன்தான் (மகாசி) ஆய்விப்பட்டு 4-வது விதம் அற பனை உய்விக்கென்மம். இதன் ஹிர் சியாபாத்திற்கு வாக் கொழிப்போது செய்கால் போகத்திற்கு அடிவா வாய் பர்மன்துளாது. அதன் பர்மனம் போன்றொ மின் கொழிப்போது துத்தின் ஆனவாக துறைத்து அறைபாகமாய்க் 30-ம் படிவாய்க் கம் அநம்பம் பிறக் கொன்னம் மன்மீ தோஸ் செய்கால் உயன்னம் ஹிர் மைவாபின் கொண்டு கொழிப்போது ஹிர் கொழிப்போது புட்டி மிதம் கொத்தது விட்டால் மிதும் பர்மனமாக விருக்கும்.

ஓமவாட்டர் செய்பு முறை.

ஓமம்

தண்ணீர்

வீசை 1

படி 6

செய்ப்படி ஓமத்தை முற்றம் தண்ணீர் விட்டு ஐந்துஅல்லது அறு கனகவையில் ஊரவைத்து அதன் பிறகு (வாலை) கொன்னம் மூய்த்திரத்தில் போட்டு மறு

கனக சாவ்திரம்.

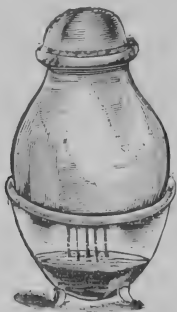
மறுபடியும் ஆறுபடி ஜலம்விட்டு அடுப்பேற்றி தீயெரித்து 24-அடிநீர் (அதாவது) 8-பிரகம் பிமங்ககடிய சீஷாக்கள் 12-சீஷாக்கள் வரையில்மேற்பாடி மத்திரீர் பிறக்கிக் கொள்ளலாம். ஒமத்தைலமாவது ஒமத்திராவகமாவது சீஷாலன் அக்கு ஒவ்வொரு துளிகள்விட்டு விட்டால் முதல்தாமான ஒமவாதாக விடக்கும். தடைகளில் விற்பது இன்னடி உயர்ந்தகாயிராது. விற்பனக்காகவேஷ்டி அதிகமாக ஜலத்தைதீரோத்து ஒருபெருனுக்கு இரண்டு பெருனுத புறக்கிக் கொள்வார்கள்.

மிளகுநீதைலம் செய்யமுறை.

பழதுகள்போக்கி அய்த்தெடுத்த சதைப்பற்றுடைய (மேற்கத்தி) மிளகு அரைக்கைபெடுத்துப் பக்கான் கோப்பையில் போட்டு அந்த மிளகுக்கு நீர்வொட்டாமல் மிளகனவு வரையில் மட்டும் ஜலத்தை விட்டு வாரச்செய்ய வேண்டும் இந்தப்படி பீங்கான் கோப்பையில் போட்டு வாரவைத்த மிளகை மறுதான் பரீவையிட்டு தண்ணீர் ஈண்டிப்போடு நுக்குமாகில் திரும்பக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக ஜலம் விட்டு பதப்படுத்தி வைக்க வேண்டியது. (இம்மாதிரி) ஏன் அல்லது நான்கு நாள் வரையில் வாரவைத்து பிறகு யெடுத்து கோப்பையிலாவது தார்பனத்திலாவது போட்டு விசாலமாய்ப்பரப்பி ஒருஇரத்திரி முழுதும்

கனக சாஸ்திரம்.

காற்றைச் செய்து மூரன் காலை யெடுத்து அடியில் குறித்தபடி,



தைல வைப்பு.

நீரிலும், நெருப்பிலும், சிரம்பக் கையாண்டதும் தைலத்தை உண்டு விடாமல் தாக்கடிய பழம்பாண்டமாகவும் வாய் சிறுத்து வயர் பெருத்த குடமாகவும் (முன்பு) பதப்படுத்தி வைத்திருக்கும் மிளகுக் குழியோடுமான அளவள்ளதாகவும் ஒரு மண் பாண்டத்தைதயாரித்து அதனுடைய அடிப்படையில் ஏழுக் தாணிகூரின் ஓ-துவாரம் செய்து செம்பு அல்லது இரும்புக் கம்புகள் ஊப்பம் சுர்க்கு பருமனுள்ளவை என்று அங்குல சிகளத்தில ஐந்து சுத்தரித்து ஒரு முனையை போதிரம் போல் வைத்து மடித்து மேற்

கனக சாஸ்திரம்

114. பாண்டத்தின் ஸ்ரந்து துள்ளியிலும் சொறுபித் தொங்கும்படிச் செய்து சுமார் அரைப்படி துலம் பிடிக்கக் கூடிய பிங்காங்கோப்பையின்மீது வைத்து (முன்பு) பதப்படுத்தி வைத்திருக்கும் மீனகைப் பாண்டத்தி னுள்ளே போட்டு அதின் வாய்ப் பறத்திற்குச் சரி யான சிறு சட்டுவத்தைக் களர்த்து முடி 3-4-மண ர்கலை செய்ய வேண்டியது. அடி பிடிக்கும் பிங்கான் வரபாகத் தைலம் சேதப்பட வொட்டாமல் உருத்து மாவை அறைத்துப் புதிய ஒரு சீலை உத்தி இருகவச மும் காவவைக்க வேண்டும்.

புட பாகம்.

மேற்படி கவசம் செய்து வைத்திருக்கும் பாண் டம் யெவ்வளவு கற்றளவிருக்குமோ அதற்குமேல் 9-அங்குலம் (அதாவது) முக்காலடி விசாலம் கற்றிலு மிருப்பதாக ஸ்ரீநீலம் வட்டமான குழிவெட்ட வேண் டிய, அந்த குழியானது சந்திரைக்குறைய இரண் டடி ஆழமிருக்கலாம். அதன் கழிவனரத்தியில் (உறைக் கிணறபோல) சிறு குழிவெண்டும் அந்த கழியானது மேற்படி அடிப்பிங்கான் போல உத்தரக்க அளவிட்ட மாகவெட்டிகவரம் செய்துள்ள பாண்டத்தையெடுத்து குழியினிடமாக பிங்கான் அமரம்படி பொருத்தமரக வைக்கவேண்டியது குழிக்குமேற்பட்டு பிங்கான் தெரி மப்பட்டாது சாத்தவைத்திருக்கும் பாண்டம் உத்திய வேண்டியது. பாண்டம் உயரம் குழியின் அளவிட லுண்டு விளக்கடை உயரம் மணக்கொட்டி திட்டமாக சீரளி அதன் பிறகு பாண்டையா கற்றிலும சிறு பாண்ட யின் தலைக்கு மேல் அரையடி உயரம் வரையிலும் விரட்டி உடுக்கிதடுத்தியில் உள்ள கைகவசம் பொருப்ப

கனக சாஸ்திரம்.

வைத்து முதல் மூன்று பங்குகளில் காற்றுப்புகாமல் மீதவும் சேராத சரமண்ணைத் தூவி மறுநாள் காலை யிலாவது மரபுவசாவது புடத்தின் நெருப்பு தானாக யெரிந்து தனிந்த நிறகு குழியைக் கண்களவேண்டும்.

குழியில்வைத்த பானை அசையாதபடி சுற்றிலும் உள்ள சாய்ப்பைப் பொறுமையாக யெடுத்து அப்பிறப் படுத்தி மூல பாகத்தில் சிறு குழியில் புதைத்திருக்கும் பிங்கான் கொப்பைக்குள் துப்பு தூசு வீரவோட்டா மல் பிங்கான் சுற்றிலுமுள்ள மண்ணையும் அசுற்றி கிதானமாக அடிப்பாத்திரத்ததன் தூக்கி வெளியில் வைத்துக் கொண்டு பிங்கான் வாய்ப்புறத்தில் செய் துள்ள நீலையைப் பிடித்துவிட்டு மேற்பானை கேக்கி பிங்கா னில் நிறங்கிப் பூக்கும் வைத்ததை நீராவிவிட்டு வைத் துக்கொள்ளலாம். அண்ணாமரத்தம்பசியேப்பம் வாய்க் காதிரசன் இவைகளுக்கு ஒரு ஆவன்சு கல்ல துளத்தில் 10-புனைவிட்டு சாப்பிடலாம். இப்படி சரின்-மரின் இரு வேளையும் வேண்டுமளவு சாப்பிடலாம்.

ஓமத்தைலம் செய்யு முறை.

முதல் தரமான ஓமத்தை சுன்மணலில்லாமல் ஆக்டா 20-பலம் கிருத்தெடுத்த ஒரு பாண்டத்தில் வைத்துக் கொண்டு மேலே 10-பலம் ஓமத்தை ஒரு பாண்ட ததில் விட்டு ஓய்வு தளம் விட்டு அடுப்பேற்றி மூலபாடி சிவாடியாகக் காச்சி பிறங்கி வடிக்கட்டி அதன் கஷாயத்தை முன்பு சுத்தப்படுத்தி வைத்தி லுள்ளும் 10-பலம் மரத்தில் விட்டு கண்கள் கலக்கா

கனக சாஸ்திரம்.

செய்து அப்படியே நிழலில்வைத்து இரண்டுநாள் ஊரவைக்க வேண்டும். அடிக்கடி நெ் மேலுமாய் கலக்கும்படி துழாவிரவேண்டும். இந்தப்படி இரண்டுநாள் பொறுத்தெடுத்து பார்வையிட்டு அப்பேரதறுத்த பச்சைதானியம்போல் உதிரியாகவிருக்குமாகில் சரியான பதம் அப்படியல்லாமல் மிகுந்த வீரமும் கியாமுமும் கலந்திருக்குமாகில் போதுமான நேரம் வெய்யலில் வைத்து நீர் சுண்டியபின் பெடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இதற்குப் பாத்திரம்.

மேற் சொல்லியபடி பதப்படுத்தி வைத்திருக்கும் சரக்கு பெவ்வளவோ அவ்வளவும் அடங்கக்கூடிய மிதமான மண்பாண்டம் ஒன்று (அதாவது) நீரினும் நெருப்பினும் நன்றியப்பழகிய பழைய பாண்டம் தேசுரித்து அடியில் ஐந்து சிறிய துவாரம் செய்து புறந்நகுலப் பிரமாணம் ஐந்து இரும்புக் காய்கள் வெட்டி ஒரு முனைவாய் போதிரம்போல் வைத்து அந்ததுளைக்குள் விட்டு மேற்படி சரக்கை அந்த பாத்தில் போட்டு வாய்ப் புறத்திற்கு அவ்வான சட்டுவத்தைக் கவிழ்த்து மூடி இரண்டு மூன்று சீலை மண் செய்து கீழலில் உலர்த்தி விடவும்.

தைவமிறங்குவதற்காக இதைப்போலவே நன்றியப்பழகியதாகவும் இதிலும் அமைப்பாகம் சிறியதாகவும் மண்பாண்டம் அல்லது பிங்கான் கோப்பை தேசுரித்து மேற்படி பாண்டத்தின் அடித்துளையில் சொரிகித் தொக்கவிட்டிருக்கும் ஐந்து கம்பிகளும் இந்த சிறிய பாண்டத்தின் வாய்க்குள் அடையுப்படி விட்டு அப்படியே இருபாண்டமும் பொருந்துப்படி.

கனக சாஸ்திரம்.

வைத்து கனிமண் சீலையாவது உளுந்துமாவு சீலையாவது செய்து காற் றறியபின் சிஞ்சுநீர்த்தபடி குழிப்புடம் இடவும்.

குழிப்புடத்தின் விபரம்.

கனசம் செய்திருக்கும் இருபாண்டமும் அடங்கக் கூடிய ஆசுமாகவும், பாண்டத்திற் சுற்றிலும் முக்காலடி அகலம் அகன்றதாகவும் பூமியில் குழிவெட்டவேண்டும் அந்தக்குழியின் நடுமத்தியில் சிறுபாண்டம் அடங்கும்படி உறைக்கிணறுபோல சிறிய குழிவெட்டி லெடி பாத்திரத்தை அசையாமல் அதற்குள் வைத்து சிறுபாண்டத்தின் உதடுதெரிய வொட்டாமல் கொஞ்சம் மணல் கொட்டிப்பரப்பி அதற்குமேல் விரட்டி அடுக்கவும் பெரியபாண்டத்தின்மேல் நாலுவிதற்கடை உயரமளவும் விரட்டியடுக்கி உச்சியில் நெருப்பு வைக்கவும் நன்றாய் யெரிந்து தானாய் தணிந்த பிறகு மறுநாட்காலையில் புடத்தைக்கலைத்து பாண்டத்தை அசையாமற் றுங்கி கவரத்தை நீக்கி சிறு கலசத்திலுள்ள வைலத்தை சீராயில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

இந்த வைலமானது சீதளம்-சூன்னி இப்பேர்ப்பட்டகாலத்தில் திரேகத்தில் தேய்த்து துவாலையிடவும் காலராசுண்டு நாவரச்சியுண்டான காலத்தில்கல்ல ஜலத்தில் 10-20-ஆளிகள் விட்டுக் கொடுக்கவும் உபயோகமாகும் வயித்தியர்கள் இன்னும் அனுபானமாகவும் உபயோகப்படுத்துவார்கள்.

கனக சாஸ்திரம்.

ஜாதிக்காய் தைலம்.

செப்பு முறை.

தைலமிறக்குவதற்கு கடைகளில் விற்கிற மேலோடு நீக்கியதும் பூர்வத்துணைகள் விழுந்ததும் எண்ணெய்க்கவரி உலர்த்தப் போனதும் ஆகிய பழைய ஜாதிக்காய்கள் ஒருக் காலும் கூடவே கூடாது. மேல்மட்டை நீக்காத புதிய ஜாதிக்காய்களாவது, தென்னங் குரும்பியைப்போன்று மேலே மட்டை கவர்த்திருக்கும் அம்மாதிரி பின்னமில்லாத புதியகாய்களாவது வேண்டிய மட்டில் சேகரித்து தேங்காய் நார்போன்ற மேல்மட்டையை உரித்துவிட்டு அதற்குள்ளிருக்கும் ஒடுகளைத் தரிவிட்டு காய்களை வெடுத்துக் கொள்ள வேண்டியது. ஒவ்வொரு காய்களையும் நாலாகப் பிரித்து சுமார் அரைப்படி செக்கைகளுக்குக் குறையாமல் பிளந்தெடுத்து தைலபாண்டத்தில் அமைக்கவும்.

இதற்குத் தைலபாண்டம்.

முற்கூறிய மிளகுத்தைலம், ஓமத்தைலம் இவைகளுக்கு ஆயத்தப்படுத்திய அதேபாண்டம் அதாவது அடியில் துளையிட்டு கம்பிபோட்ட குழித்தயிலபாண்டத்தில் சரக்கை யமைத்து முன்சொன்னபடியே அடியில் சிறு கலசமும் பூமியில் குழியும் அமைத்து பாண்டத்தைப் புதைத்து விரட்டியடுக்கி புடமிட்டு தைலத்தை வெடுத்துக்கொள்ளவும். இந்ததைலமானது தாம் புலத்தில் தடவிப் போட்டுக்கொள்ளவும். ஜாதிக்காய் சேரவேண்டிய மாத்திரை அல்லது மருந்துகளுக்குத்

கனக பாஸ்திரம்.

துளிகணக்கால் விட்டு ஆறைக்கவும்: குறைந்தவைகள் வயறு கொட்டலுக்குக் கொடுக்கும், அயுடதங்களில் 1-2-துளிகள் கலந்துக்கொடுக்கவும் கூடுமானது. வயித்தியர்கள் இன்னும் பல பலமாகவும் உபயோகப்படுத்துவார்கள்.

ஏலக்காய் வைதலம்.

செய்யு முறை.

அதிகபிறந்தும் மஞ்சள் நிறம்பெற்ற சிவந்த நாடையம் அழகுற்ற மான ஏலக்காய் வைதலம் தீர்த்து வந்த உலக்காணும் மேற்கூறியதைப்பாடாது ஏலக்காய்களில் காத்த கொத்தும் காய்கள் தான் மிகவும் பருமனாகவும் தத்தமான வெளுத்ததற்கு ஏலக்காய்களையும் அல்லிதகாய்களை சேகரித்து மேற்பேறில் சீக்கென்னி தஞ்சை அரிசின் மாத்திரம் மயர் ஆரப்படிக்குக் குறைமாமல் பெரித்த முன்பு கூறியவன்படி அடியில் துளையிட்டு காய்செலுத்திய வைதல பாசுதிரத்தில் அடக்கம் செய்து மேற்கூறிய வறச்சபடி குழிப்புடவிட்டு வைதலதக்கி சீசானில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

மினகுப்புளிப்பு செய்யு முறை.

மள்கள் அழகுற்று கரிசலாக் கண்ணியைக் கொண்டு வந்து துடித்து சார்பிழிந்து கால்படி அளந்தெரித்து அதை நீருக்கு ஆந்த இடைத்து முத்தின பெண்ணாள் மிளகை சிறுத்தெரித்து மேற்படி சாரும்

கனக சாஸ்திரம்.

மிளகும் ஒன்றாய்க்கலந்து மண்பாண்டத்தினிட்டு சாமு
சுண்டுமளவும் சிறுகயெரித்து இறக்கிக்கொண்டு கல்ல
தூலம் விட்டு ஆலம்பி மிளகை யெடுத்துக்கொண்டு
இந்த மிளகுநீரைக்கு எலிமிச்சம்படி சாமுபிழிந்து
வடிகட்டியபின் திறத்து யெடுத்து ஒரு மண்பாத்திரத்
தில் விட்டு சரிமடை இரதுப்பு பொடியெய்து பழரசத்
தில்போட்டு மிளகையும் அத்துடன் சேர்த்து கலந்து
அடுப்பேற்றி பழரசம் சுண்டுமளவும் சிறுகயெரித்து
இறக்கிவெய்யிலில்வைத்து 1-ஐ நுண்ணிறம் உலர்த்தி
சீசானில் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும்.

இது ஒரு பெங்குர் சிலில் சுண்ணாடைய
பாகம், இந்த பாகத்தை 6—8—12-வ ம—ர—டூ,
பிளேக் டாக்டர் அதும் அப்துல்லா சாயபு அவர்க
ளால் நமது வசம் அனுப்பப்பட்டது.

இதில் கால்-மாட்ட, ஒவ்வொரு மிளகு தின்று
வந்தால் அஜீரண பேதையை அடங்கும், நீர் கருக்கை
கிந்தும், நீர் கரிசனம் இவை நிரம், கொழு
யெரிச்சலைமாற்றும், ஜீரணரத்தியுண்டாக்கும், காக்கு
அஜீரணத்தைமாற்றி உருகியுண்டாக்கும்.

இஞ்சிப்புளிப்பு செய்யுமுறை.

மேற்சொன்னபடி (பொற்றலைக் கையாந்தகணி)
யென்னும் மஞ்சள் பூக்கும் கரிசலாங்கண்ணியைக்
கொண்டு வந்து இடித்து சாமுபிழிந்து வடிகட்டி
கால்படி சசுமயெடுத்து அதைத் திறத்து அருந்தியிடக்கு
நன்றாய்முத்தின இஞ்சியை பிஸ்கு பிஸ்காக அடித்

கனக சாஸ்திரம்.

துக்கொண்டு மேற்படி இடை இஞ்சியை உறுத்து, கையாந்தகரைச் சாற்றோடு கலந்து அடுப்பேற்றி அந்த சாறு சுண்டுநெறவரையில் சிறு நீயாகயெறித்து இறக்கி நல்ல ஜலம் விட்டு நன்றாய்ப் பிசைந்து அலம்பிவிட்டு இஞ்சியை பெடுத்து அந்த பிடைக்கு எவிரிச்சம்பழச் சாறுசேர்த்துபழச்சாற்றின் பிடை இர்துப்புக்கொண்டு வந்து பவுடராகப் பொடித்து அத்துடன் மூன்றாம் ஒன்றாய் கலக்கச்செய்து அடுப்பேற்றி பழச்சாறுசுண்டுமளவும் சிறு நீயாகயெறித்து யிறக்கிவெய்யிலில்வைத்துசரம் கவருமளவும், இருக்கச்செய்து அதன் பிறகு அந்த இஞ்சியை சீரானில்போட்டு வைத்துக்கொள்ளவும், முன்சொல்லிய நிராகுப்புளிப்பு எவ்வளவு அணுகூலம்செய்யுமோ அவ்வளவும் இந்தஇஞ்சிப்புளிப்பும் செய்யக்கூடியது. காலை-மாலை இருவேளையும்ஒவ்வொருபில்லிகள் சரப்பிடத்தக்கது.

பூண்டுப்புளிப்பு செய்யுமுறை.

நன்றாய்த் தேறிய ஒரு தலைப்பூண்டுகள்கொண்டு வந்து மேற்போல் நீக்கி சுத்தப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டு மேற்படி பாகத்தில் சொன்னபடி கரிசலாங்கண்ணிச் சாறு பிழிந்து வடிகட்டி கால்படி சாறெடுத்துக்கொண்டு அதுதான் அந்த அந்தபிடைக்குக்கரியாகபூண்டு உறுத்துப்போட்டு அடுப்பேற்றி சாறுசுண்டுநெறவரையில் யெறித்து இறக்கி நல்ல தண்ணீர் விட்டு நன்றாய் அலம்பி பெடுத்துக்கொண்டு இதேதப்பிரகாரம் எவிரிச்சம்பழச்சாறு கால்படியும், இர்துப்பு 7½-பலமும்

கனக சாஸ்திரம்

பொடி செய்துபூண்டியாவும் ஒன்றும் போட்டுக்கலந்து அடுப்பேற்றி நீர் கண்டுமளவும் வெரித்தெடுத்து சற்று நேரம் வெய்யிலில் வைத்தெடுத்து சீசாவில் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும், மூவ்வாய்வு, மூவர்குடி இதுகளுக்கு காலை-மாலை உபயோகப்படுத்தலாம்.

சூங்குமப்பூ செய்யுமுறை.

பெருத்த மரத்தொட்டியில் மணலும் மண்ணும் கலந்து முக்கால் திட்டம் கொட்டி அத்துடன் ரெடி களுக்குப்போட்கூடிய (யெருவு) கால்பாகம் கலந்து தண்ணீர் விட்டு சேடைசெய்து மூன்று நாள் ஆறவைத்து அதன் பிறகு வெந்தயத்தை நெருக்கமாகவிதைத்துக்கொளிரிவிட்டு அதன்பேரில் மறுதொட்டிமூடி வெய்யில் படாமல் நிழலில் வைத்து வைக்க வேண்டியது. மூன்று நாள் அல்லது நான்குநாள் பொறுத்து மேல் தொட்டியைத் திறந்து பார்க்க ஒரு ஜரண அளவு முளைகொண்டிருக்கும் படனே அச்செடிகளைப்பிடிக்கிக்கொண்டு மேலும் நெழும் கத்தரித்து விட்டு நடுவிருக்கும் வெள்கை நிறமான கொடிகளை யெடுத்து வெய்யிலில் உலர்த்தினால் மயிரிசைபோல் சிறுத்து கொடிகளாகவிருக்கும் இதை யெடுத்து ஒவ்வொன்றையும் 2-3-துண்டுகளாகக்கத்தரித்து ஒரு கோப்பையில்போட்டு வைத்துக்கொண்டு உதவிடைக்குரலில் ஒரு பாகம் (கடைசில் விற்கும்) சூங்குமப்பூவைக் கொண்டு வந்து பசும் பால் விட்டுப் பிசைந்து சூழும் பாகச்செய்து ஷே கோப்பையினுக்கும் பூவில் துவளப்படுத்தி ஒரு யிலையில் மடித்து கோப்பைக்குள்

கனக சாஸ்திரம்.

வைத்து கோர்ப்பை முடி. கூற்று புகாதபடி வைத்து
முன்றுநான் பொறுத்தெடுக்க குங்குமப்பூ நேரமும்
வாசனையும் உருக்கும வாயிலிற் பார்த்தால் தண்
லிப்போல் சவரம் விரிச் சொத்திக்குப் பின்வாங்
காது.

இ ராமணி செய்யுமுறை.



வாலாய் பலம்-1, கலாத்திலிட்டு வெத்திலைச்
சார் ஒரு பலம் பிழிந்து ஒரு மணி நேரம் அறைத்து
கல்ல ஐலம் விட்டு 2-3-விரை அலம்பி இரகத்தை
யெடுத்துக்கொள்ளவும், இதே பிரகாரம் புரியாமைச்
சாற்றின ஒரு மணி நேரம் அறைத்து அலம்பி யெடுத்
துக்கொண்டு 3-வது வலிபிச்சம் பழச்சாற்றில் ஒரு
மணி நேரம் அறைத்து அலம்பி யெடுத்துக் கொள்
ளவும் 4-வது காட்டாமணக்குப் பாலை ஒரு மணி
நேரம் அறைத்து அலம்பி யெடுத்துக்கொள்ளவும் 5-
வது செங்கல் பாவத்துளினில் ஒரு மணிகேரம் அறை
த்து யெடுத்தல். சாள்ளைம 6-வது பஞ்சன் துள்
கூட்டி ஒரு மணி நேரம் அறைத்து கல்ல ஐலத்தினால்
அலம்பி இரகத்தை இரண்டுபடிப்பு துளியில் முடித்து
பிரகாரம் கோர்ப்பையில் பிழிந்துகொள்ளவும். இத்தர
படி சுத்தி செய்த ரசம் பலம் ஒன்று.

இரண்டிலை ஐலம் பிடிச்சக்கூடிய இருப்புக்கடா
ரம் வண்ணை கடுமத்தின் அறைபாசம் மட்டிலும்,
வெள்ளை சாட்டியைப் போல் வெளுத்தும்படி துண்கி
யுதின் சேவலையிற்சார் அரைப்படி விட்டு அத்த சாற்

கனக சாஸ்திரம்.

றின் மத்தியில் மேற்படி சுத்தி செப்துவைத்திருக்கும் இரசத்தைவிட்டு அடுப்பிலேற்றி வேப்பமரத்தின் விசுஞல் கமலாக்கினியாக வெரிக்கவேண்டும். மேற்படி கோவை மிஸ்சார் அலரப்படியும் தமிழ்போல நண்டு கிறவரையிற் வெரிக்க வேண்டும் மேற்படி சாமணது அதிகமாய் சுண்டி சுவரப்போமாகிள் பாதாசத்தில் நிபிடித்துப் புகைத்துப்போய் விடும் அகையால் சரப பசையான நுரம்புதத்தில் இறக்கி நல்ல துலம்விட்டு பிசைந்து அலம்ப் ரசத்தைதாட்டும் வெடுக்கவும் வெண் ணையாக விருக்கும்.

இந்த மூலவெண்ணையில் வெள்ள அரப்பொடி ஒரு துலாய் கலந்து நன்றப்பிசைந்து மொத்தையாக செய்துசொண்டு அதன் பிறகு அயர்வில் சொத்தகம் ஒருதுலாய் கொண்டுவித்து சுருப்புவெத்தினிற் சார்விட்டு அழைத்து வெட்டி மொத்தைக்கு கலாய் செய்து ஒருநாள் முழுதும் வெய்யிலில் கன்ருகக் காயவைக்க வேண்டும் அந்த மொத்தையை மறுநாள் வெடுத்து மேற்கவசத்தை நீக்கி விட்டு வெட்டித்ததை பெத்தனை மணிகளாகச் செய்யவேண்டுமோ அவ்வளவு எவ்வளவு பரிமாணம் வேண்டுமோ அவ்வளவு அளவில் மணிகளாகச் செய்து கொண்டு சொப்புக்கம்பிவினால் துலாய்க்கள் செய்து கிரவருமாறு சாணையெற்றவும்.

உலமத்தங்காய்களைக் கொண்டுவித்து காய்புகள் அறுத்துவிட்டு அடுதபாகத்தில் ஒருகாடி அளவுபில்லையாக அறுத்தெடுத்தி அந்த பில்லையை வைத்துக் கொண்டு முன் உபுட்டி வைத்திருக்கும் மணி மயலளவு பரிமாணமோ அது பிடிச்சுப்படியான அளவுக்கு எவ்விருக்கும் சதையை அல்லது விணதையை

கனக சாஸ்திரம்.

கிண்டி யெடுத்து விட்டு அந்த துவாரத்தில் ஷெ. மணி ஒன்று வைத்து மேல்முடி சீலைமண் ஒன்று செய்யவும், இந்தப்படி ஒவ்வொரு மணிகள் வைத்து கவசம் செய்து அந்தசீலை காயுமளவும் வெய்யிலில் வைத்து உலர்த்தி யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

இந்தப்படி செய்து யெடுத்து வைத்திருக்கும் காய்கள் யெத்தனைபோ அத்தனைக்கும், பூமியில் சிறு சிறு குழிகள் வெட்டவேண்டும். அதாவது கவசம் செய்துள்ள ஊமத்தங்காய் பெல்லளவு பரிமாணமோ அதற்கு மேல் ஒரு பெருளிரல் கனம் சுற்றளவுள்ள தாகக் குழிகள் வெட்டி அந்தக்குழிகளில் ஒவ்வொரு கை உமியைப்போட்டு அதற்குமேல் காயைவைத்து அதற்கு மேல் மறுபடியும் ஒரு சிறங்கை உமிபோட வேண்டும், அந்த உமிவானது பூமிக்குமேல் உயரப் படாமல் பூமி மட்டத்திற்கு சரியாயிருக்கும்படி முன்னமே குழியை அளவாக வெட்டவேண்டும். இந்தப் படியே மேலும் கீழும் உமிவினாள் காயைமறைத்து அதன்மீது ஒருவரட்டியை நன்றாக நெருப்பாகும்படி கொளுத்தி அந்த உமிபின்னமேல் வைக்கவும் இந்த சீயானது உமியில் பிடித்து ஊமத்தங்காய் அவிப்புடம்போல் இளம்பதமாய் வெந்துப் போகும், அப்படியே ஆறியபிறகு காய்களை யெடுத்து கவசங்களை நீக்கி மணிகளை மிருதுவாக பெடுத்து பிங்கான் தட்டில் வரிசையாக வைத்துக்கொண்டு மறுபடியும் வேறே ஊமத்தங்காய்களைக் கொண்டு வந்து முன்செய்த படி காய்ப்பத் தரித்துவிட்டு வட்டமான பிள்ளை அறுத்து பெடுத்து வைத்துக்கொண்டு மணியின் பரிமாணம் உகிர்வருக்கும் சதையை நீக்கி விட்டு மணியை

கனக சாஸ்திரம்.

உள்ளே வைத்து மேல்பில்லை மூடி சீலைமண் ஒன்று
 செய்து காயவைத்து யெடுத்துக் கொள்ளவும். இப்
 படி தனித்தனி ஒவ்வொரு மணியும் ஒவ்வொரு கா
 யில் வைத்து சீலைசெப்து காய்த்தபிறகு சற்று பெரிய
 குழிகளாக வெட்டவேண்டும். (ஏனெனில்) முதற்புட
 த்திற்கு அடியில் ஒரு சிரங்கை உமி மேலே ஒரு சிரங்
 கை உமிவிட்டு புடமிட்டது. இரண்டாம் புடம் அப்
 படியல்ல முதற் புடத்தைப்பார்க்கிலும் இருபாகமாய்
 குழிகள் சற்று பெரிதாய் வெட்டிக்கொண்டு அடியில்
 இரண்டு சிரங்கை உமிபோட்டு அதன் மத்தியில் கா
 யை வைத்து அதற்குமேல் இரண்டு சிரங்கை உமி
 போட்டு அதன்மீது ஒரு விறட்டியைக் கொளுத்தி
 வைத்துவிடவும் உமிமுழுதும் வெந்து தானாய் ஆறிய
 பிறகு காய்களை யெடுத்துக் கவசத்தை நீக்கி காயைப்
 பிளந்து மணிகளை யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

இனி மூன்றாவது புடத்திற்கு மூன் சொன்னபடி
 யே வேறே ஸாமத்தங்காய்களில் மலையை வைத்து
 கவசம் செய்து சீலைமண் செய்து காயவைத்துயெடு
 த்து சீமே மூன்று சிரங்கை உமி, மேலே மூன்று
 சிரங்கை உமி பிடிக்கக்கூடிய பின்னும் சற்று அதிக
 மான குழிகளாக வெட்டி சீமேமூன்று சிரங்கை உமி
 கொட்டி அதன் மத்தியில் காயவைத்து அதன்மீது
 மூன்று சிரங்கை உமி கொட்டி ஒரு விரட்டியைக்
 கொளுத்தி அதன் தலையில் வைத்து உமிமுழுதும் வெ
 ந்து ஆறியபிறகு காய்களை யெடுத்துக் கவசத்தை நீக்
 கிக் காயைப்பிளந்து மணிகளை யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

மேற்சொன்னபடி ஒவ்வொரு புடத்திற்கும் ஒவ்
 வொரு சிரங்கை உமியை அதிகப்படுத்திக்கொண்டே
 புடமிட்டு வரவேண்டும் இப்படி 12-புடம் வைக்கும்

கனக சாஸ்திரம்.

போது 12-வதுபுடத்திற்கு அடியில் 12-செங்கை உடைய
புழைமேலை 12-செங்கை உடைய போட்டிருக்கவேண்
டும். அன்றி அந்தப் பன்னிணை புடத்திற்கும் புழை
வப்போது புதிதாய்க்கனில் மணிகளை அடக்கம்
செய்து மெய்யுடத்தில் வைத்தெடுக்க வேண்டும்
இதே பிரதானமேயாக 12 புடம் தீர்த்திறகு மண
களை மெய்த்துக்கொண்டு தேவருமாடு செய்யவும்.

கன்றாய் புரிப்பேறிய தயிர் அரைப்படி கொண்டு
வந்து மெல்லிய துணியில் முட்டைகட்டி தொங்
கவிட்டு தண்ணீரெல்லாம் வடிந்தபிறகு அந்த செக்
கையை மெய்த்து தேவையான மட்டில் சிறிய மொத்த
கையாகப் பிடித்து அந்த பொத்தைக்குள்ளாக நிறு
த்தமணிகளை வைத்து மூடிவிடவும், வாய் அகன்றதும்
வரிய குண்டாகவழிள்ள ஓர் குண்டு சட்டியில்
அரைத்திட்டம் தண்ணீர்விட்டு வாய்புறத்திற்கு துணி
யினால் மெருகட்டி அந்த குணியின் மீது மணிகள்
அடங்கிய தயிர் மொத்தையை வைத்து அசையாமல்
அடுப்பேற்றி நன்றை மணி இரம் கனகல வென்
டெரித்த உப்படியே ஆறுமரின் மெய்த்துப்பார்க்க
மணிகள் கட்டியாக இருக்கும் அந்தமணிகளை மெய்
த்து மற்மொ, சிறு சட்டியில் வைத்து ஓர் சிங்கை
சாராயம் விட்டு நிர்த்தி கொழுத்திக் காட்டினால்
குடிசென்ற பற்றமெரியும் சாராயமெல்லாம் மெய்
த்து போன பிறகு மணிகளை மெய்த்து பாம்பாவின
1-மணி இரம் மூலவைத்து மெய்த்து வஸ்திரத்தால்
துடைத்து விட்டு மணியினால் துவாரங்கள் எத்தம்
செய்து மாலையாகக் கொத்துக்கொள்ளலாம்.



கனக சாஸ்திரம்.

வேறு விதம்.

இராமணி செய்யுமுறை.

சில்வர் கரிட்திக் யென்பது சீர்மை மருந்துகள் வீற்கக்கடிய இயக்கிஷ்மநுந்து வொப்புதலில் கிடைக்கும் அதின் விடையுண்ட ஒன்றுக்கு ரூபா 1½-முதல் 2 வரைபல உருக்கும். அதின் ரூபமும் குணமும் யெவ்வாறெனின் பனையோலைபைப்போல் அருக்கு நிறமான வெளுப்பும், பனையோலைபோன்ற பருமனும் பட்டாணியோல் கட்டைப்போட்டு இவை போன்ற சூறு பொடி களாகவுந்ருக்கும். திருஷ்டார்த்தமாக பால் துதரம் எந்த விதமோ அது போலவே இருக்கும் அனைந்நையால் தொட்டுப்பதகினால் காஷ்டிக்கு பட்டதுபோல் நெடல்கறுத்துவிடும் (ஐந்த சில்வராயி ட்றிக்கு) காலவுந்ருக்குக் குறைந்து கொடுக்கமாட்டார்கள்.

மேற்படி மருந்தில் தேவையானமட்டில் தருளித் து இங்கிலீஷ் வென்னைக்கலுவம் அல்லது சுத்தமான கலுவத்திலிட்டு உரித்திரிவிட்டு அறைத்துஅதன்யிறகு சுத்திரெய்த இரசம்கொஞ்சுகொஞ்சாமாய்விட்டு அறை த்துக்கொண்டுவந்தால் இரசத்தை தன்னோடுசேர்த்துக்கொண்டு வெண்டைபோலாக்கினிடம் அப்படி ஆன போதிலும் அதனை மணிகளாகச் செய்ய வேண்டுமா கையால் மெலுசீமலும் இரசத்தை மிதமாகவிட்டு மெ ழுகுபதத்தில் கறுத்திக்கொள்ளவேண்டியது. ஒருசம யம்இரசம் அதிகப்பட்டுவிட்டால் மணியாகத்திரட்டும் போது பல பல வென்று உதிர்ந்துப்போகும் ஆகையால் அப்படி இரசம் அதிகப்பட்டுவிட்டாலும், அந்த மொத்தையை கலுவத்தின் ஓரமாய் சேர்த்துக்கதிவி

கனக சாஸ்திரம்.

ஞல அமுத்தினால் இரகம்சுக்கி விடும். அநிகப்பட்ட அளவை யெடுத்து விட்டு அதன் பிறகு மணிகளாகச் செய்து பீங்கான் தட்டில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

முன் முறையில் சொல்லியபடி ஊமத்தங்காய்களைக் கொண்டு வந்து தாம்பு அறுத்து விட்டு அந்த பாகத்தில் வட்டமாக ஒரு பில்லை நீணியெடுத்து வைத்துக்கொண்டு மணி உள்ளடங்கவேண்டிய அளவு விதைகளை நீக்கி விட்டு மணியை உள்ளே வைத்து மேல் பில்லைமுடி இரண்டு சீலைமண்செய்து நன்றாய்க்காய்ந்த பின்பு ஒருநாள் அல்லதுகால்கெஜம் சுத்தளவாயுள்ள இரண்டு வரட்டிகளை பொடியாகப்பட்டு சிழ்மேலும் அடுக்கிபுடம்போடவும் தானாய் ஆறியபின்பு யெடுத்து கவசத்தைநீக்கி சாயை பிறகு தவாகப்பிளந்து மணியை யெடுத்துக்கொள்ளவும், இது முதற்புட மாகையால் மணியை அமுத்தாமல் நசுக்காமல் பொறுமையாக வைத்துக்கொள்ளவும்.

இதேப்பிரகாரம் அவ்வப்போது புதியகாய்களில் மணியைவைத்து கவசித்து 2-3-புடம் போடவும், 4-5-வதுபுடம் போடும்போது 2½-வரட்டி வைக்கவும், 6-வது புடம் முதல் மூன்று வரட்டி வீதம் ஆகமொத்தம் 12-புடம் தீரவேண்டும் அதன்பிறகு மணிகளையெடுத்துவிட அலகினால் துளைகள் போட்டுக்கொள்ளவும்.

அயமணி செய்யுமுறை.

அயத்தை ராவிய பொடி	பலம்	1
தாளகம்	"	½
வெண்காரம்	"	½

கனக சாஸ்திரம் .

இவைகளை கோழிமுட்டை வெண்கருவா லரைத் துழுசையில்போட்டு மேல்பிள்ளைமுடிமுன் அழிவமண் செய்து நன்றாய் காய்த்த பின் குகையினிட்டு மூசை பழுக்க உதிகியெடுத்து தானாய் ஆயிரபின் உடைந்துப் பார்க்க உருகி மணியாய் விடும். இதுவே அயமணி.

மண்பவளம் செய்யுமுறை.

நல்ல களிமண் ஒரு பங்கு ஆற்றாமணல் அரைப் பங்கு அகிய இவ்விரண்டையும் சேர்த்துக் கொள்ளும் ஜலம்விட்டு அம்மியில் வைத்துச் செவ்வையாய் வைத்து அதிக மையானபோது, உருண்டைவடி வாய் அழகாக நமக்கிஷ்டமானபரிமாணத்தில் மணிகளச் செய்து, வெய்யலிற் செவ்வையாய் உலர்த்தினிட வேண்டும் அந்த மணிகளுக்குத் துவாரம் வேண்டுமானால், மணிகள் உலர்வதற்கு முந்தியே அவைகளில் துவாரம் செய்து கொள்ளவேண்டும்.

வச்சிரம் 4-பாகம் ஜாதிலிங்கப் பவுடர் ஒரு பாக மாக விடுத்துக் கொண்டு, வச்சிரத்தை ஜலம் விட்டுக் காய்ச்சி உருகிய பிறகு, ஜாதிலிங்கப்பவுடரை அதிற் கொட்டிக் கிளரிக் குழம்பாக்கிக்கொண்டு சிறு தீயில் வைத்து தயார்படுத்தியிருக்கும் மணிகளை ஒவ்வொன்றாக இக்குழம்பிற் போட்டுக்கொடும். துவாரங்களுக்கு முன்னமே குச்சி குத்தி வைத்திருக்கவேண்டும். இவ்வாறு செய்தெடுத்ததுக்கொண்ட பிறகு குச்சியை நீக்கி விடவும் மணிகள் நற்பவள மணிகள் போல வேயிருக்கும்

கனக சாஸ்திரம்.

புட்பங்களின்

சத்தெடுக்கும் முறை.



சத்தெடுக்கவேண்டிய புட்பத்தை முக்கால் தரம் மலர்ந்ததாசக் கொண்டு வந்து காய்ப்பைக் கின்னவிட்டு ஒரு மண் தாடியில் அடியின் பரப்பை வைத்து அதற்கு மேல் வெண்ணையான மெல்லியதாய் அணுநீர்ச்சியைப் புத்துணைப்பரப்பி அதற்கு மேல் புட்பங்களை விரித்து அதற்கு மேல் உப்புத்துள், அதற்குமேல் புட்பங்கள், இவ்வகையாக மடக்கி மடக்கி இரண்டு தாடியின் மேலாய் வைப்பின் பரப்பி வந்த தாடியையக்கு மூடி போட்டு மண் செய்து ஒரு முறை அதத்தில் துறியில் 40-கால்கள் அடி புதைத்தெடுத்து மறைத்தைப் பிழித்துக் கொண்டு ஒரு வெள்ளைப்புட்டியில் அதை விட்டு கார் க்கு அடைத்து வெயிலிலும் பனியிலும் 40-நாள் வைத்தெடுத்துக் கொள்ளலாம். இதில் ஒரு ஆவி விடுத்து ஒரு புட்டி அதத்தில் கலக்கினால் பஹா பரிமளமாயிருக்கும்.

வெள்ளைக் கற்கண்டு

செய்யும் முறை.



பத்துப்படி தூய் கொள்ளும் வாய் தானை ஒரு செம்புப்பாத்திரத்தைச் செட்டினை சூழுவர் பத்தப் பந்தி, மந்திர வெண்ணையான அளிக்காய் சர்க்கரை ஒன்றை ஒரு ஆழிப்பொட்டு தேவையான தூய் (அதாவது சர்க்கரைக்குமேல் இரண்டு அங்குலம் நிற்கத்தக்க

கனக சாஸ்திரம்.

கது) விட்டு அடுப்பிலேற்றி ஷர்பத்துக்காய்ச்சுகிற விதமாகக் காய்ச்ச வேண்டும் ரிசுக்கை யெல்லாம் கரைந்து நல்லுபமானவுடனே அதை இறக்கி வேறொரு பாத்திரத்தில் ஒரு துணி யேடுகட்டி: அதில் இதனை வடிகட்டி, மறுபடியும் அந்தப்பாத்திரத்தைக் கழுவி அடுப்பில் வைத்து வடிகட்டிய சர்க்கரைப் பாகை அதில் ஊற்றி எரிக்கவேண்டும். அது செவ்வனே கொதிக்கும் போது கால்படி பசுவின்பாலைக் கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் அதில் தெளித்து அகப்பையால் கிளறிக்கொடுத்தால், அதிலுள்ள அழுக்கையெல்லாம் நுரைநுபமாக மேலே மிதக்கவைக்கும். அத்தருணத்தில் நீண்ட கால்புள்ளதாயும் சூரிய துவாரங்களுள்ளதாயும் நஞ்ஞம் அகப்பையால் கிளறிக்கொடுத்தால், அதிலுள்ள அழுக்கை யெல்லாம் நுரைநுபமாக மேலே மிதக்கவைக்கும் அதனைமெதுவாய் வழித்துக் கொண்டே மிதக்கவேண்டும். இவ்வாறு காய்ச்சுகையில் அந்தப்பாகை அளங்காட்டி விரலாற்றெட்டுப்பெரு விரலா லழுத்திப் பார்த்தால் நால்பால் வரும். அது தான் ஷர்பத்துக்காய்ச்சும் பக்குவம் ஆனால் நமக்கு அதனிலும் முதிர்ந்தபக்குவம் வரவேண்டும். விரலால் தொட்ட பாகின் குடுசுனிந்தவுடனே கட்டிப்போரும் பதத்திலிறக்கி அந்தப் பாத்திரத்தின் வாய்க்குக்கெட்டியான துணியை யேடுகட்டி ஐரிடத்தில் அசையாமல் வைத்துவிட்டு, ஐந்துநாட்கள் கழித்து எடுத்துப் பார்த்தால் மேலே கற்கண்டு புத்துக் கட்டியாயிருக்கும். அப்போது இதை வெளியேயெடுத்து ஓர் ஓலைப் பாயிற்போட்டு வெய்யிற காயவைக்க வேண்டும். அதற்கு அடியிலும் உறைந்து போய்ப் பளங்களாயிருக்கும், அதையும் எடுத்துக் கட்டிகளை யுடைத்து

கனக சாஸ்திரம்.

முன் போலவே ஒலைப்பாழிற் போட்டுக் காயவைத்து எடுத்துப் பெட்டிகளில் நிரப்பிப் பாச்செய்து விட வேண்டும். கடைசியாய்க் கொஞ்சம்பாகு கட்டியாகாமல் ஒருபமாகவே யிருக்கும். இதை மிட்டாய்க் காராருக்கு விற்றுவிடலாம். மேலே பூத்துப்போயிருக்கும் சரக்கு முதற்றாமானது அடியில் கட்டிப்போயிருக்கிறது இரண்டாந்தாம். இதற்கு அடுப்பு மாத்திரம் மிட்டாய்க்கடைகளிற் கட்டியிருப்பது போலவே அக்கினியின் காங்கை அடுப்பிற்குள்ளாகவே தங்கும் படியான விதமாய்க் கட்டிக்கொள்ள வேண்டும்.

தேங்காய் வெண்ணை

செய்யு முறை.

தேங்காய் ஒன்றை உடைத்து சிறு சிறு பில்லைகளாக கத்தரித்து ஒருபாத்திரத்தில் வைத்துக்கொள்ளவும், கால்படி அரிசியை கன்றாய்க்களைந்து மிச்சமாகனெலம்விட்டு அடுப்பேற்றி சாதம் கன்றாய்வெந்து மலர்ந்த பிறகு சாதத்தை நீக்கிவிட்டு அதன் கஞ்சி தண்ணீரை மாத்திரம் எடுத்துக்கொண்டு அந்த தண்ணீரின் மேலிருக்கும் பேட்டையும் பெடுத்துவிட்டு தெளிவு தண்ணீரில் ஷேதேங்காய் பில்லைகளைபோட்டு அடுப்பேற்றி ஒரு ஜாமம் அல்லது தேங்காய்பில்லைகளை தொட்டுப் பார்த்து வெண்ணைபோல் மெலிவடையும் வரையில் எரித்து எடுத்துக்கொள்ளவும் இதை உள்ளுக்கு சாப்பிடலாம்.

பாதம் வெண்ணை செய்யுமுறை.

உழமண் (அல்லது) அப்பளாகாரம் இரண்டு உள்ளங்கை அளவு அரைபடி தண்ணீரில்கலந்து அடுப்

கனக சாவ்ந்திரம்.

பேற்றி பாதம் கொட்டையை உடைத்து மேலோட்டை நீக்கிய பருப்பு இரண்டுபலம் மேற்படி உழமண ஐலத்தில் போட்டு எரிக்கவும் சுமார் ஒருமணி நேரம் வரையில் எரித்து ஒரு பருப்பை எடுத்துப்பார்க்கவும் அது மிருதுவாய் வெண்ணைபோல் பதம் வந்தவுடன் இறக்கி எடுத்துக்கொள்ளவும்.

மீன் வெண்வண்ண செய்யு முறை.

மீன்வகையில் எவ்வளவு முள்ளுள்ள மீனாலும் வெண்ணைபோல் புசிக்க இதுவொரு வித்தைபாரும், அதிக முள்ளுள்ள மீன்கள் கொண்டுவந்து சாதாரண மாய் சுத்தப்படுத்துவதுபோல் சுத்தப்படுத்திக்கொண்டு உப்புபுளிகாரம் முதலானதும் சேர்த்து குழம்பு செய்து அடுப்பேற்றி மீனை குழம்பில் விட்டவுடனே ஆமையோடு கொண்டு வந்து அதை சுத்தஐலம் விட்டு சந்தணக் கல்லில் இழைத்து அதை ஒரு கெச்சக்காயளவு அல்லது பின்னக்காயளவு எடுத்து ஷே மீன் குழம்பில்விட்டு கலந்து வழக்கம்போல் குழம்புகொதி யேறியவுடன் இறக்கி மேல்முடிவிட்டு பிறகு எடுத்து உபயோகிக்கவும் ஷே மீனில் முள்ளென்பதே காரண முடியாது.

கோழி முட்டை முறபா

செய்யு முறை.

சிரீமை கொருக்காயுளி என்பது நமது விட்டு புளியைவிட மிச்சம் கருப்பாகவும் சிவ்வரையில் பலம் $\frac{1}{2}$ -அணு வீதம் விற்கப்படுகிறது அதில் இரண்டு பலம் கொண்டு வந்து அதை சிறுதுண்டுகளாக கத்தரித்து கல்லின்மீது ஒவ்வொன்றையும் பஞ்சுபோல் நறுக்கி

கனக சாஸ்திரம்.

அரைபடி ஜலம் பிடிக்கக்கூடிய பழயபாண்டத்தில் அரைப்படி ஜலம்விட்டு அதில் கோழிமுட்டை ஒன்று அல்லது இரண்டு மூன்று போட்டு அந்த பாத்திரத்தின் மேல் வாய்ப்புறத்தில் காத்துபுகாவண்ணம் மற்றொரு பாத்திரத்தில் நிரைய ஜலம்விட்டு அதில் பொருந்த வைத்து அடுப்பெரிக்கவும் சுமார் ஒன்றரை மணி நேரம் எரித்து மேல் பாத்திரத்தை நீக்கி அகப்பையினால் ஒருமுட்டையை எடுத்துப்பார்க்கவும் அது மேலோடு பழயபடி வெள்ளையாகவேயிருக்கும் பசுபத்தில் இன்னும் ஆரைமணி நேரம் எரிக்கவும் அல்லது அடிக்கடி முட்டையை எடுத்துப்பார்த்து ஷெ முட்டையின் மேலோடு குருவிரத்தம்போல் சிவந்து வந்தவுடன் எடுத்து அழுத்திப்பார்க்க மிருதுவாய் பஞ்சி போல் ஆகும். இந்தமாதிரி வெந்த முட்டையில் ஓடு தனியாய் காணமாட்டாது.

மேற்படி முட்டையை நாலாய்பகுந்து தேனில் நனைத்து பிங்கான் தட்டில்வைத்து இரவுமுழுதும்பனியில்வைத்து எடுத்து அதிகாலையில் சாப்பிட அதிக தாதுவிர்த்தியுண்டாகும்.

ஷெ மாதிரி பாகப்படுத்திய முட்டைகளை பத்து பலம் தேனில் முழுமுட்டையாகவாகிலும், நாலாய் பிளந்தாகிலும் மேல்பாணிமூடி காத்து புகாமல் வைத்து நாலாவதுநாள் எடுத்துப்பார்க்க முட்டை என்கிற பேச்சேயில்லாமல் தேனோடு கரைந்துவிடும் அந்தத்தேனை ஒருவேளைக்கு ஒரு தேக்காண்டி கீதம் காலையிலே சாப்பிட தாதுவிர்த்தியாகும்.

சுகந்த பரிமள சாஸ்திரத்தின் இரண்டாம்பாகம்

கனக சாஸ்திரம் - முற்றிற்று.

